

Die Scholle

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 52 Bydgoszcz / Bromberg, 28. Dezember 1937

Carl Busse:

Erinnerungen an drei Weihnachten.

Beethoven als Junggeselle mit selbständiger Haushaltung hatte oft großen Ärger mit den Dienstleuten, wobei er manchmal in höchste Aufregung geriet. Infolge seiner Taubheit war er sehr mißtrauisch und suchte sich gegen Veruntreuungen möglichst zu schützen. Immer wieder zog er die eine oder andre seiner Verehrerinnen zu Rate. Lange Jahre beriet ihn in häuslichen Dingen Frau Streicher, die Gattin von Schillers bekanntem Freund Andreas Streicher, der als berühmter Klavierfabrikant in Wien lebte.

Am Heiligabend 1816 oder 1817 war Beethoven bei Streicher eingeladen und benutzte die Gelegenheit, sich in einigen haushälterischen Punkten, über die er im Zweifel war, belehren zu lassen. Zu diesem Zweck hat er einen großen Bogen Papier der Länge nach gefaltet, links seine Fragen hingeschrieben und sich rechts daneben die Antworten erbeten. Frau Streicher schreibt zierlicher als der Meister, unterstreicht aber energisch das Wesentliche und äußert sich sehr eingehend. Alles ist mit Tinte geschrieben, nur die letzte Frage „Frühstück?" ist riesengroß mit Bleistift hingehauen. Die Antwort fehlt. Vielleicht brach man gerade auf, um sich von der Wohnstube ins Eßzimmer zu begeben. — Beethoven hat dies hauswirtschaftliche Dokument sehr geschätzt und sorglich bewahrt, um es als Richtschnur immer wieder zur Hand zu haben. So erbte es sein getreuer Schindler mit dem übrigen Nachlaß, den jetzt die Berliner Staatsbibliothek hütet. Das Schriftstück gibt allerlei Aufschlüsse über die Wiener Lebenshaltung vor mehr als hundert Jahren und lautet (in unsrer heutigen Schreibweise) folgendermaßen:

Was gibt man zwei Dienstleuten (durchstrichen: Menschen) mittags und abends zu essen sowohl in der Qualität als Quantität?

An den Wochentagen gibt man den zwei Dienstboten zwei Teller voll Suppe, ebenso viel Zuspeis und ein Pfund Fleisch. Zu Nacht: Suppe und Zuspeis. Bleibt vom Mittag von ihrem Fleisch etwas übrig, desto besser für sie; wo nicht, so können sie keinen Anspruch darauf machen.

Wie oft gibt man ihnen Braten? Geschieht dies mittags und abends zugleich?

Man gibt ihnen Braten alle Sonntag und Feiertag. Das heißt: für beide ein Pfund gerechnet. Man kann auch einer jeden statt dem Braten fünf bis sechs Groschen geben. Nachts bekommen sie keinen Braten.

Das, was den Dienstboten bestimmt ist, haben sie dieses gemein mit den Speisen des Herrn, oder machen sie sich solches besonders, d. h. machen sie sich hierzu andere Speisen als der Herr hat?

Kocht man für den Herrn eine gewöhnliche Zuspeis als Blaukohl, grünen Kohl, Kraut, Rüben, Erdäpfel, Linsen, Erbsen usw., so ist es besser, daß alles in einem gekocht werde, weil man unstreitig bei zweierlei Kocherei mehr Schmalz braucht. Mit der Suppe wird es ebenso gehalten. Das Fleisch wird ohnehin in einem Stück gesotten.

N. B. Kocht man aber für den Herrn eine Zuspeis als Kauli (Blumenkohl), Schwarzwurzeln, Spargel u. dgl., welches teuer und nicht viel ausgibt, so können sich die Dienstboten eine geringere Zuspeis kochen.

Überhaupt ist es nur dann vorteilhaft, für Dienstboten apart zu kochen, wenn deren viele sind und die Haushaltung groß ist. Daß auf den Abend Zuspeis für die Dienstleute übrig bleibe, dafür hat das richtige Augenmaß der Köchin zu bürgen. Nicht jede Zuspeis ist im Preise gleich, teils die Jahreszeit, teils die Gattung erzeugt die Veränderung. Demohngeachtet wird für drei Personen jetzt für 18 Kreuzer Zuspeis im Durchschnitt hinlänglich sein. Zuweilen einige Kreuzer mehr, zuweilen auch weniger.

N. B. Heute als an dem Heiligen Abend bekommen die Dienstleute Fastensuppe, Zuspeis, jede noch eine Portion Fisch und ein gutes Stück Gugelhupf. Bekommen sie dies auf Mittag, so gibt man ihnen auf die Nacht für beide einen Vierling Butter oder Käs. Oder auch umgekehrt, weil heute Fasttag ist und man nur einmal des Tages warm ißt. Morgen als am Heiligen Tag bekommt jede noch außer dem Braten zwei Bratwürste auf die Zuspeis und allenfalls ein Glas Wein. Basta! —

Wieviel Pfund Fleisch rechnet man auf drei Personen?

Für jede Person ein halbes Pfund Fleisch macht für drei Personen anderthalb Pfund.

Wieviel Brotgeld der Haushälterin u. Dienstmagd täglich?	Die Haushälterin bekommt täglich Brotgeld 12 Kreuzer, auch so die Küchenmagd.		jedem gesitteten Dienstboten als ein guter Wille angesehen wird. N. B. Man muß gleich beim Aufnehmen das Waschen und Bügeln mit eindingen.
Wie wird es gehalten beim Waschen, bekommen die Haushälterin und Dienstmagd mehr?	Wenn zwei weibliche Dienstboten bei einem einzigen Herrn sind, so ist es nicht mehr als billig, daß sie seine und ihre Wäsche waschen und ist jede Bezahlung dafür überflüssig, es sei denn, daß man bei einer solchen Gelegenheit den Dienstboten jeder ein Glas Wein geben wolle, welches bei	Wie mit Wein und Bier? — Gibt man ihnen welches und wann?	Weder Wein noch Bier werden gewöhnlichen Dienstboten anders als aus gutem Willen für ihr Wohlverhalten dann und wann beim Waschen, Fensterputzen, Ausreiben usw. gereicht.
		Frühstück?	

(Nach unveröffentlichtem Material der „Kölnischen Zeitung“ mitgeteilt von Friedrich Kerst.)

Grundlose englische Befürchtungen.

Keine Maul- und Klauenseuche in Polen.

Die trotz der in Algerien herrschenden Maul- und Klauenseuche fortgesetzte Vieheinfuhr von dort nach dem französischen Festland hat diese schlimme Tierseuche in Frankreich in einer besonders schweren Form zum Ausbruch gebracht und nicht nur weite Teile jenes Landes ergriffen, sondern auch seine Grenzen überschritten und mehrere andere Staaten in größerem oder geringerem Umfang verseucht. U. a. sind auch eine Reihe deutscher Kreise schwer in Mitleidenschaft gezogen worden; doch haben energische Maßnahmen der deutschen Behörden der weiteren Ausbreitung Schranken gesetzt. Hierdurch ist natürlich auch die Weiterverbreitung der Seuche auf die Nachbarstaaten des Reichs, wie z. B. Polen, angehalten worden. Verständlicherweise ist die Furcht vor der Einschleppung der Seuche überall groß; aber nicht überall ist man geographisch und über die Zustände in den verschiedenen Ländern richtig im Bilde. Das gilt insbesondere von England, wo sich Stimmen bemerkbar machten, daß die Einfuhr von rohen Tierprodukten und Bacon aus Polen die Gefahr der Einschleppung der Seuche mit sich bringe. Infolgedessen erschien die Drohung nahe gerückt, daß die

Einfuhr von Bacon aus Polen nach England behindert

oder sogar ganz verboten werden könnte. Es gibt natürlich auch Konkurrenten Polens, die das ganz gern sehen würden. Oft genug werden ja auch, auf dem handelspolitischen Gebiet Vorwände gebraucht, um ein aus egoistischen Gründen gewolltes Ziel zu erreichen. Was ein Verlust des englischen Markts aber für die polnische Bacon-Industrie und damit für die Landwirtschaft besonders auch unseres westpolnischen Gebiets bedeuten würde, braucht nicht näher erläutert zu werden. Glücklicherweise hat aber auch die Vertretung des polnischen staatlichen Ausfuhrinstituts in London die Gefahr, die der weiteren Einfuhr von Bacon, Fleisch, Fellen usw. aus Polen nach England drohte, nicht übersehen und sich gegen die gefährlichen Gerüchtemacher energisch zur Wehr gesetzt. In der Form eines

Briefes an den Herausgeber der „Times“

erfolgte nämlich, wie uns aus London gemeldet wird, die nachstehende Veröffentlichung, durch welche die Gefahr einer Behinderung der polnischen Baconausfuhr nach England behoben sein dürfte:

> „Seit 1933, d. h. während einer ununterbrochenen Periode von vier Jahren, ist Polen, hauptsächlich dank der sehr strengen Vorbeugungsmaßnahmen der Veterinärbehörden, von der Maul- und Klauenseuche frei. Die Methoden der Fleischbeschau in Polen geben die vollste erdenkliche Bürgschaft dafür, daß selbst für den Fall des Ausbruchs dieser Krankheit in Großbritannien eingeführtes polnisches Fleisch und Bacon nicht die Gefahr einer Ansteckung mit sich bringen würde.
>
> Ergebenst
>
> gez. (—) J. Jurzyski,
> Delegat des polnischen staatlichen Export-Instituts,
> Königin-Viktoria-Straße 44, E C 4.

Nebenbei bemerkt: Die Verdächtigung der polnischen Baconausfuhr wegen Seuchengefahr ist deshalb besonders widersinnig, weil es in Polen noch keine Maul- und Klauenseuche gibt, während sie im Inselreich, dessen Bewohner die polnischen Baconschinken zum Frühstück verzehren, seit Wochen in beträchtlichem Umfang wütet. (Sie soll bekanntlich durch Vögel von Frankreich oder Belgien her in England eingeschleppt sein!) Aber so ist es einmal in der Welt, daß der Reine und Unantastbare gerade dort verdächtigt wird, wo bereits eine verseuchte Atmosphäre offenkundig geworden ist. Das gilt nicht nur für die Objekte der Tierbeschau.

Neuzeitliche Kälberfütterung.

Dr. Rulffes-Halbendorf.

Für die Leistungsfähigkeit unserer Rinder ist neben guten Erbanlagen eine sachgemäße Aufzucht der Kälber von entscheidender Bedeutung.

Die neugeborenen Kälber sind sofort abzusetzen und möglichst in einen besonderen, etwas kühleren Kälberstall mit Einzelboxen zwecks Verhinderung des gegenseitigen Saugens zu bringen, da die warme und meist feuchte Kuhstalluft den Kälbern nicht dienlich ist. Das Saugenlassen der Kälber ist abzulehnen, da die Zuchtkälber dabei unkontrollierbare, meist viel zu große Mengen Vollmilch saufen, zu fett werden und beim späteren Absetzen häufig eine Entwicklungsstörung bekommen, die gerade in diesem Alter peinlichst vermieden werden muß. Die Kälber werden während der ersten 8 Tage unbedingt mit der Milch der Mutter getränkt und bekommen am ersten Tag in 3 Gaben insgesamt 3 Liter Milch. Diese Menge wird täglich um etwa ½ Liter so gesteigert, daß die Kuhkälber nach 10 bis 14 Tagen täglich 9 Liter als höchste Gabe bis zum Alter von 6 Wochen erhalten. Dann wird langsam pro Woche 1½ Liter Vollmilch abgezogen und durch die gleiche Menge abgerahmter Milch derart ersetzt, daß die Kuhkälber im Alter von 3 Monaten lediglich noch 9 bis 10 Liter abgerahmte Milch pro Tag bekommen. Diese Menge erhalten bei mir die Kuhkälber möglichst bis zu 9 Monaten. Die entrahmte Milch ist bei der Kälberaufzucht das beste, billigste und durch nichts zu ersetzende Futtermittel; sie löst die Eiweißfrage bei diesen Tieren auf die einfachste Weise, macht uns bei der Aufzucht von ausländischen Ölkuchen unabhängig und gibt in Verbindung mit der Viehfütterung wirtschaftseigener Kraftfuttermittel die Möglichkeit einer erheblichen Vollmilcheinsparung, ohne daß die Tiere dadurch in ihrem Wachstum und ihrer späteren Leistungsfähigkeit irgendwie beeinträchtigt werden. Vielmehr besteht bei zu langer und reichlicher Vollmilchfütterung die Gefahr, daß die Kälber sich nicht rechtzeitig genug an die Aufnahme ausreichender Mengen von Rauhfutter gewöhnen, den dazu erforderlichen Verdauungsapparat nicht genügend entwickeln und so später hochbeinig und schwerfütterig werden, was nach meinem Dafürhalten der größte Fehler ist, den ein Tier überhaupt haben kann.

Im Alter von etwa 14 Tagen bekommen die Kälber neben bestem Heu bzw. im Sommer Weidegang, ohne den eine erfolgreiche Aufzucht kaum denkbar ist, ein Kraftfuttergemisch aus Hafer- und Gerstenschrot zu gleichen Teilen zunächst zur beliebigen Aufnahme; später kann man etwa ein Viertel Trockenschnitzel oder auch Kartoffelflocken in das Kraftfutter mischen. Bei den über ½ Jahr alten Kälbern kann auch mit gutem Erfolg ein Drittel der Kraftfuttergabe aus wirtschaftseigenem Hülsenfruchtschrot bestehen. Das Kraftfutter wird stets trocken gegeben; die Kuhkälber sollen im Alter von 3 Monaten etwa 1 Kilogramm, mit 4 Monaten etwa 1,5 Kilogramm und von 6 Monaten bis zu einem Jahr etwa 1,75 bis 2 Kilogramm je Kopf und Tag erhalten. Bei genügender Bewegungsmöglichkeit der Kälber braucht man in der Bemessung der Heugaben nicht allzu ängstlich zu sein, während man Stroh und Spreu möglichst nicht vor 9 Monaten geben sollte. Rüben in kleineren Mengen kann man schon den Kälbern von 3 Monaten ab verabreichen; gutes Silofutter von 6 Monaten ab. Die über 1 Jahr alten weiblichen Jungtiere erhalten bei mir kein Kraftfutter mehr, sondern müssen auch im Hinblick auf eine gute Weidevorbereitung mit gutem Heu, Silofutter, Rüben und Stroh auskommen; bei Weidegang wird man

ebenfalls normalerweise erst bei den etwa 1 Jahr alten Tieren kein Beifutter mehr geben.

Daß bei der Aufzucht im allgemeinen bei der Milchfütterung an die Kälber im besonderen größte Sorgfalt, Sauberkeit und Pünktlichkeit notwendig ist, darf als selbstverständlich vorausgesetzt werden. Die Vollmilch wird möglichst kuhwarm, im Winter evtl. in vorgewärmten Tränkgefäßen gegeben, die entrahmte Milch soll ebenfalls stets von guter und vor allem gleichmäßiger Beschaffenheit sein, weshalb sie im Winter am besten süß, im Sommer dicksauer verabfolgt wird, da angesäuerte entrahmte Milch schädlich ist und zu schweren Verdauungsstörungen führen kann.

Die Bullkälber, die zum späteren Verkauf als Zuchtbullen vorgesehen sind, erhalten in der Regel als Höchstgabe 10 Liter Vollmilch pro Tag, und zwar 3 Monate lang, dann werden wöchentlich 2 Liter Vollmilch entzogen und durch die gleiche Menge entrahmte Milch ersetzt, so daß die 4½ Monate alten Bullkälber nur noch etwa 12 Liter abgerahmte Milch täglich bekommen. Diese Menge erhalten in meinem Betrieb die Jungbullen bis zu einem Jahr. Die Zusammensetzung des Kraftfutters ist dieselbe wie bei den Kuhkälbern, mengenmäßig bekommen die Bullkälber je Lebensmonat ½ Kilogramm, also ein 6 Monate altes Bullkalb etwa 3 Kilogramm pro Tag, wobei als Höchstgabe später 4 bis 4½ Kilogramm je Kopf und Tag nicht überschritten werden. Wenn auch die Jungbullen infolge ihres stärkeren Wachstums und zur vollen Entwicklung ihrer Anlagen selbstverständlich gut und reichlich gefüttert werden müssen, so halte ich eine zu weit getriebene Mast derselben, ganz besonders auch mit noch längeren und reichlicheren Vollmilchgaben, für sehr unzweckmäßig und im Hinblick auf ihre spätere Zuchtverwendung für ungesund. Für Bullkälber, die von Anfang an für einen Verkauf als Mastbullen in Aussicht genommen sind, genügen die bei den Kuhkälbern gegebenen Futtermengen. Zweckmäßig zur Futterkontrolle ist ein Wiegen der Kälber in bestimmten Abständen; als angemessen gilt mit einem Jahr ein Gewicht der Kuhkälber von etwa 2,75 bis 3 Doppelzentner, der Jungbullen von etwa 4 Doppelzentner.

Die vorstehenden Angaben über die bei der Kälberaufzucht notwendigen Futtermengen können und sollen selbstverständlich nur einen ungefähren Anhaltspunkt, kein allgemein gültiges Rezept geben, das nirgends weniger als bei der Aufzucht am Platz ist. Für eine erfolgreiche Kälberaufzucht ist vor allem Kenntnis und Berücksichtigung jedes einzelnen Tieres erste Voraussetzung.

Obst- und Gartenbau.

Rosenpflege im Winter?

Rosen stellen keine großen Ansprüche an ihre Pflege, aber ganz ohne solche können sie auch im Winter nicht sein. Bei Buschrosen kann mit der Düngung zugleich der Winterschutz verbunden werden, indem man den Stallmist etwa 10 bis 15 Zentimeter hoch um den Wurzelhals der Pflanze packt. Dadurch erhalten die Haupttriebe und die Veredelungsstelle, die als Verbindung zwischen Wildlingsunterlage und Edelreis besonders frostempfindlich ist, einen genügenden Schutz. Der freistehende Teil der Pflanze darf bei strengem, schneelosem Frost getrost ganz zurückfrieren oder vertrocknen, der Pflanze bleiben immer noch genügend Augen, um einen neuen Busch aufzubauen. Wo es aber an Stallmist mangelt, kann er auch durch eine lockere Laubpackung oder durch Anhäufeln mit Erde ersetzt werden. Hochstammrosen sind schon etwas schwieriger vor Frost zu schützen. Zur Erleichterung dieser Arbeit schneide man die Krone des Hochstammes vorher auf eine besenartige Form. Nachdem das Erdreich in der Umlegerichtung, ohne Wurzeln zu beschädigen, gelockert ist, biege man den Stamm vorsichtig zur Erde und klammere ihn mit einer Astgabel fest. Nun genügt eine lockere Erdschicht als Frostschutz der Krone. Von der Verwendung der Ölpapiertüten ist abzuraten, einmal stören sie das winterliche Gartenbild und zudem entstehen Unkosten. Wird besonderer Wert auf Schönheit des Gartens auch im Winter gelegt, dann können beide Rosenarten auch mit Fichtenreisig leicht überdeckt werden. Sobald die Augen aber im März oder April auszutreiben beginnen, sind die Rosen freizulegen, da die sich unter der Schutzdecke entwickelnden langen dünnen Triebe sehr leicht erfrieren. Es ist aber zu unterscheiden, welche Rosen einen Frostschutz erhalten müssen. Im Gegensatz zu den Wildrosen sind unsere Gartenrosen infolge der Herauszüchtung besonderer Blüteneigenschaften meist nicht mehr winterhart und brauchen also einen Winterschutz.

Anthurium, die Flamingo- oder Schwanzblume.

Das Anthurium mit seinen vielen Arten, von denen man etwa 200 zählt, ist ein Gewächs der Äquatorialregion Amerikas. Einige Arten sind als Blatt- und Blütenpflanzen des feuchten Warmhauses in Kultur und hochgeschätzt, andere wieder sind durch prächtige Blätter ausgezeichnet, die in metallischen Farbtönen glänzen, von denen die anders gefärbten Adern lebhaft abstechen. Bemerkenswert sind diejenigen Arten, die sich durch schöngefärbte Blütenscheiden und Kolben auszeichnen. Unter diesen ist die älteste Einführung Anthurium Scherzerianum von Guatemala, mit schwärzlich-grünen Blättern und langen, schlangenartig gewundenen, orange-scharlachroten- von einer ebenso gefärbten Scheide umgebenen Blütenkolben. Diese Art hat sich als dankbarer Blüher zum Range einer Schnittblume emporgeschwungen, aber leider trifft man sie nur selten als Zimmerpflanze. Bemerkenswert ist auch A. Andreanum von Neu-Granada.

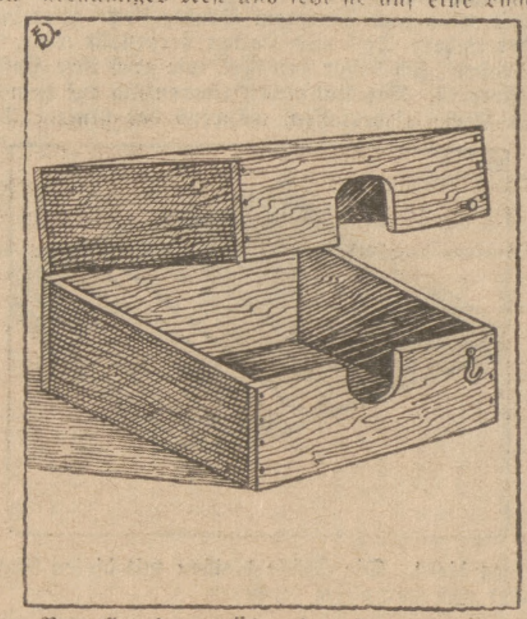
Heute, wo bizarre Pflanzenkinder wie Katteen und andere Sukkulenten „in großer Mode“ stehen, sollte auch das bizarre Anthurium nicht übersehen werden, zumal die Pflege keine besonderen Schwierigkeiten macht. Die Gefäße, von denen die neuzeitlichen Formen und Farben eine große Auswahl bieten, sollen mehr flach als tief sein. Da das Anthurium Nässe nicht verträgt, ist für eine gute Scherbenunterlage zu sorgen. Als geeignete Erde dient eine Mischung von grober Lauberde, sandiger Heideerde, Torfbrocken und Holzkohlenstücken. Bis zur Entfachung der Blumen ist ununterbrochene Feuchtigkeit nötig. Im Winter halte man die Wärmegrade auf 14—20 Grad Celsius.

Gartenbauinspektor Kaven.

Geflügelzucht.

Brutkästen für Puten.

Da Puten bis zu 30 Hühnereier, 20 Enteneier oder 12 Gänseeier auf einmal ausbrüten können, sich auch unter Umständen zur Brut zwingen lassen und sogar zwei bis drei Bruten nacheinander erledigen, sind sie als lebende Brutmaschinen anzusehen. Soll die Pute brüten, so bereitet man ihr ein geräumiges Nest und setzt sie auf eine Lage angewärmter Porzellaneier. Über das Tier breitet man eine Decke, die Kopf und Hals freiläßt, und beschwert die Enden der Decke mit Steinen, um die Pute am Aufstehen zu hindern. Man kann hierzu aber auch flache henkellose Körbe verwenden, die für diesen Zweck besonders hergerichtet sind.



Praktischer sind jedoch Brutkästen der abgebildeten Art, die aus zwei zusammenklappbaren Hälften bestehen und vorn eine Öffnung für den Hals haben, so daß das Tier Wasser und Futter im Nest aus aufnehmen kann. Die Hälften werden durch Haken verschlossen. Nach 24 Stunden hebt man das Tier vom Nest und setzt es nach Verlauf einer hal-

den Stunde wieder auf die Eier. Nach dreimaliger Wiederholung sucht die Pute das Nest meist von selbst wieder auf, ihre Brutlust ist geweckt. Jetzt erst werden die Bruteier untergelegt. Die Pute sitzt nun sehr fest und muß, um ein Verschmutzen der Eier zu verhüten, täglich vom Nest genommen und gegebenenfalls auch gefüttert und getränkt werden, wenn sie dies über dem Brüten vergessen sollte. Vereinzelt hört man wohl, daß Puten infolge ihres hohen Gewichts Eier zerbrächen. Doch ist diese Gefahr bei ungestörtem Brutort gering. Man kann ja auch innerhalb des Holzkastens aus einem festgeflochtenen Strohseil einen länglichen Schutzwall um die Eier herumlegen, der dem Tierkörper angepaßt ist und dessen Gewicht seitlich aufnimmt. N.

Garnelengabe bei verspätetem Federwechsel.

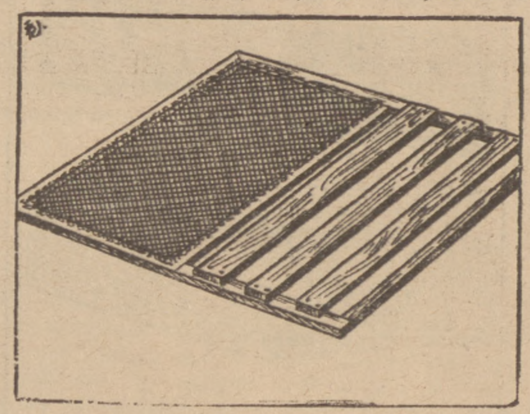
Solche Hennen, die recht spät in die Mauser getreten sind, die also lange legten, sollten zum Dank dafür vom Züchter auch recht pfleglich behandelt werden. Gerade bei ihnen ist es doch häufig so, daß sie innerhalb weniger Tage das ganze Federkleid verlieren, also dann fast am ganzen Körper nur Stoppeln haben. Bei rauhem Wetter erkälten sie sich leicht, und es stellen sich dann häufig Durchfall, Schnupfen, Diphtherie, Augenkrankheiten, Rheuma und dergleichen ein.

Um diesen Hühnern schnell ein volles, vor Krankheiten schützendes Federkleid zu verschaffen, ist unter anderem reichliche Darbietung von Garnelen zweckmäßig. Wir brauchen durchaus nicht nach Gramm zu berechnen, wieviel von diesen kleinen Seekrebsen jede Henne tagsüber fressen darf. Nach meinen Beobachtungen fressen die Hühner nämlich nie mehr von diesem hervorragenden Eiweißträger als ihnen guttut — im Durchschnitt etwa täglich 8 bis 10 Gramm. Die Garnelen werden ihnen unzerkleinert entweder in einem besonderen Gefäß vorgesetzt oder sie werden dem Weichfutter beigemengt. Hohmann.

Kleintierzucht.

Roste im Kaninchenstall.

Der Rost im Kaninchenstall erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Praktische Versuche haben dessen Zweckmäßigkeit zur Genüge bewiesen. Bislang wurden diese Roste aus gewöhnlichen Latten gefertigt. Neuerdings ist man dazu übergegangen, die Roste zweiteilig zu machen. Der eine Teil wird aus stärkerem Drahtgeflecht gefertigt, während der andere Teil aus Latten hergestellt wird. Solche Roste haben sich besser bewährt, wie auch ihre Haltbarkeit eine bessere ist. Die Kaninchen können sich auf dem Lattenteil zur Ruhe niederlassen, während der hintere Teil zur



Kotablage dient. Die Ställe bleiben mit diesen Rosten viel haltbarer und vor allem sauberer.

Als Streu wird unter den Rost Torfstreu oder Torfmull gegeben. Damit wird gleichzeitig ein gutes Bodenverbesserungsmittel gewonnen, was besonders für den Gartenbesitzer und Kleinsiedler von großem Vorteil ist. Der Torf ist in der Lage, große Mengen Flüssigkeit aufzunehmen, so daß nur wenig Streumaterial gebraucht wird. Auf den Rost braucht kein Stroh gelegt zu werden, es empfiehlt sich, das Stroh mit dem Heu in der Raufe zu geben. Nur tragenden Häsinnen wird natürlich Stroh zum Nestbau gegeben, dabei ist es zweckmäßig, den Rost aus dem Abteil herauszunehmen, um zu verhüten, daß Junge unter den Rost geraten. Bei Ställen, die solche Rosteinlagen erhalten, braucht kein Urinabfluß angebracht zu werden.

Franzreb.

Für Haus und Herd.

Zwischen Punsch und Karpfen!

Karpfen — diesmal ungarisch!

2 Kilogramm Karpfen, ½ Kilogramm Tomaten, 80 Gramm fetten Speck, 1 Zwiebel, 40 Gramm Butter.

Der geschuppte Karpfen wird ausgenommen, in Portionsstücke geteilt und leicht gesalzen. Dann belegt man den Boden einer gefetteten, feuerfesten Form mit Zwiebelscheiben, legt darauf den geteilten Karpfen und auf diesen den Speck in feinen Streifen. Die Tomaten werden abgezogen und in Scheiben geschnitten. Nachdem man den Karpfen 20 Minuten bei Mittelhitze im Bratofen gebraten hat, belegt man ihn mit Tomatenscheiben und läßt ihn nochmals 15—20 Minuten braten. Er wird in der Form auf den Tisch gebracht, dazu reicht man Kartoffeln.

*

Karpfen nach fränkischer Art.

Ein Karpfen von 1 bis 1½ Kilogramm wird nach dem Schuppen gespalten. Beide Seiten werden ausgiebig gesalzen und 5—10 Minuten liegen gelassen, damit das Salz durchdringt. Man läßt hierbei die Fischteile am besten auf einem Holzbrett liegen, die Hauptseite nach unten. Das Salz darf sich nicht völlig verlaufen. Wenn die Haut anfängt blau zu werden, ist mit dem Panieren zu beginnen. Man verwendet hierzu Weizenmehl oder halb Semmel- halb Weizenmehl, jedoch keine Eier. Bei der Bereitung des Fettes darf nur reines, gut ausgelassenes Butterschmalz verwendet werden. Werden keine besonderen Ansprüche gestellt, dann kann man auch zur Hälfte Schweinefett nehmen. Es muß soviel zur Verfügung stehen, daß der Fisch im Schmalz herausgebacken werden kann, also eine höhere Pfanne nehmen! Außerdem muß das Fett sehr heiß sein, sonst bleibt der Fisch farblos und weich.

Nun wird zunächst die größte Hälfte hineingelegt, und zwar Rücken nach unten, damit sich die Karpfenhälfte etwas wölbt. Nach einigen Minuten Herumdrehen des einen Stückes und Einlegen der anderen Hälfte. Der Fisch muß durchgebacken sein, deshalb Gabeleinstechen, vor allem am Ansatz des Kopfes. Im allgemeinen ist der Fisch fertig, wenn er auf beiden Seiten goldgelb aussieht. Man reicht dazu Kartoffel-, Endvivien oder Selleriesalat.

*

Berliner Pfannkuchen.

300 Gramm Mehl, eine kleine Tasse Milch, 15 Gramm Hefe, 40 Gramm Zucker, 1 Ei, 50 Gramm Butter, abgeriebene Zitronenschale, 125 Gramm Schmalz, 125 Gramm Mus, Marmelade oder Gelee. Guß: 125 Gramm Puderzucker, 1 Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Wasser.

Man bereitet einen lockeren Hefeteig, den man aufgehen läßt und ¼ Zentimeter dick ausrollt. Auf die Hälfte des Teiges drückt man mit einem runden Ausstecher oder mit einem Glas die Form der Pfannkuchen leicht ein, legt in jeden Kreis einen halben Teelöffel Füllung, klappt die andere Teighälfte darüber und sticht jetzt die Pfannkuchen, die sich durch die Füllung gut abzeichnen, aus. Auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenblech noch einmal aufgehen lassen und dann in heißem Fett backen.

*

Himbeerpunsch.

Auf 2 gehäufte Teelöffel Tee gießt man 1 Liter kochendes Wasser, aus dem man nach 5 Minuten die Teeblätter entfernt. Mit 150 Gramm Zucker, 2 Glas rotem Portwein, ⅜ Liter Himbeersaft und ⅛ Liter altem Kognak vermischen, aufwallen lassen und sehr heiß servieren.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.